

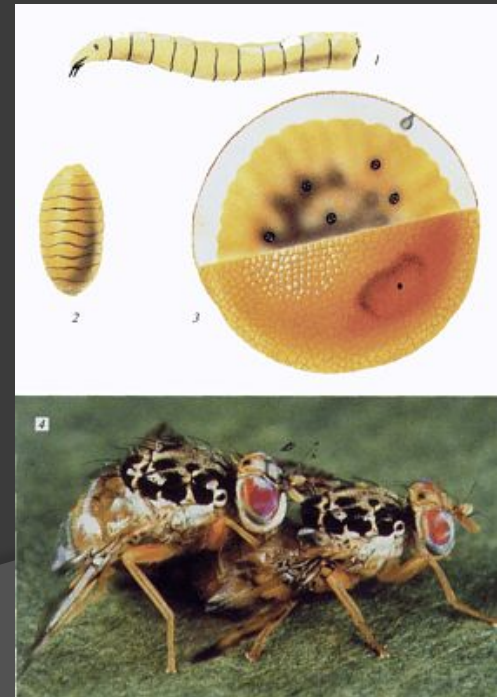
**ЦИТРУСТЫ ЖЕМІСТЕРДІ
ЖЕРОРТА ТЕҢІЗІНІҢ ЖЕМІС
ШЫБЫНЫНАН, ТҰҚЫМДЫҚ
ЖӘНЕ АЗЫҚ-ТҮЛІКТІК
КАРТОПТЫ КАРТОП
КҮЙЕСІНЕ ҚАРСЫ БРОМДЫ
МЕТИЛМЕН ФУМИГАЦИЯЛАУ
ТӘСІЛІМЕН
ЗАРАРСЫЗДАНДЫРУ.**



наблюдения по
novosforum.ru

Жерорта теңізінің жеміс шыбыны біздің республика үшін карантиндік зиянкес болып табылады.

Бұл зиянкес өте көп қоректі, түрлі дақылдардың 70-ке дейін түрін, соның ішінде апельсин, лимон, грейпфрут, өрік, тәтті шие, анар, алма, қара өрік, жүзім, томат, баялды және басқа көптеген өсімдіктерді зақымдайды.











Осы бір қауіпті зиянкестен қорғау үшін мемлекеттік карантиндік шаралар іске асырылады. Сол шаралардың бірі – цитрус жемістерін фумигация тәсілімен зарарсыздандыру.



Апельсин жемістері, лимонның будан сорттары және грейпфрут типтік жобамен салынған камераларда фумигацияланады.



Фумигациялық камералар болмаған жағдайда уақытша саңылаусыз және вакуумсыз фумигациялық камералар типі бойынша жабдықталып, лайықталған жайлар пайдалануға рұқсат етіледі.



Басқа ыдыстарда – вагон-рефрижераторларда, шатыр жабылған қабаттарда төтенше жағдайда, онда да тек нұсқаушының рұқсатымен ғана зарарсыздандырылады



Зарарсыздандыруға жататын апельсин немесе өзге де цитрус жемістерінің жағдайын фумигация жөніндегі жауапты мамандар бірнеше жәшіктен іріктеу және сырттай қарау жолымен ішінара тексеріп шығады.



Жемістерді зерттеп және камераға салып болғаннан кейін оларды кем дегенде 8–10°C-ге дейінгі температураға дейін бірте-бірте қыздырады .

Жеміс температурасын, ол бір тәулікте 3–5°C-ге дейін көтерілетіндей есеппен, бірте-бірте арттырады. Бірақ бұл кезде жеміс үстінде ылғал тамшысы болмауға тиіс.

Камерада жеміс арасындағы жылы ауа біркелкі тарау үшін, рециркуляцияға әрбір 2 сағатта үзіліс жасай отырып, 1 сағаттық жұмыс істейтіндей етіп желдеткіш қосылады.



Жемістегі температура 8°C-ден төмен және 25°C-ден жоғары болса оларды бромды метилмен фумигациялауға рұқсат етілмейді. Фумигация режимі іріктелген соң зарарсыздандыру жөніндегі жауапты кісі камераның бүкіл көлеміне деген бромды метилдің жұмсалыу нормасын анықтап, газбен өңдеуге тиісті барлық жағдайдың дайындығын ақырғы рет тексереді. Камера жабылып, пломбаланады. Камераға бромды метил енгізу және оның концентрациясын бақылау балғын жемістерді фумигациялағандай жүргізіледі.

Газсыздандыру үшін сорғыш желдеткіш қосылады, ал 30 минуттан соң камера есіктері ашылып, алғашқы 6 сағатта желдеткіштерді үздіксіз жұмыс істеу тәртібіне ауыстырады.

